



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PURİ (HİNDİSTAN)

<https://www.lezzetsirri.com>

375 gr. un

1 orba kaşığı ghee (posası alınmış tereyağı) veya 1 çorba kaşığı sıvıyağ

1/4 litre su

kızartmak için sıvıyağ

Unu eleyip tuzla birlikte derin bir kaba koyun. Parmak uçlarınız ile karıştırarak içine yağı ve yavaş yavaş suyu ilave edin. Sert bir hamur elde edinceye kadar tınladığınız hamur tahtasında yogurun. Üzerini bir gıda filmi ile kapatarak 50 dakika kadar dinlendirin. Daha sonra hamuru 18 parçaya bölün. Hamur tahtasına un serperek, her parçayı hemen hemen 14-15 cm. apında daire şeklinde açın. Derin bir tavada 3 cm. derinliğinde bol sıvıyağı kızdırın. Puri'leri içinde teker teker kızartın. Kızartma sırasında Puri'lerin üzerine kevgirle kızgın yağdan atın. Kabarıp altın rengi alıncaya kadar iki taraflarını kızartın. Kızaran Puri'leri sıcak sıcak, Dhal'ın yanında servis yapın.